Padrões de resposta da avaliação prática

Processo Seletivo Sesc DF Cargo 101

CARGO 101 ANALISTA DE SAÚDE II (NUTRICIONISTA DE PRODUÇÃO)

Quesito a Providências diante da suspeita de DTA

- Interromper cautelarmente a distribuição das preparações suspeitas e prestar suporte aos usuários afetados.
- Comunicar a gestão e os órgãos competentes, conforme o protocolo aplicável, e registrar a ocorrência.
- Preservar amostras, lotes, embalagens e registros; levantar alimentos consumidos, horários e sintomas; afastar o manipulador sintomático da manipulação.

Quesito b Perigos e controles

- Identificar perigos biológicos, químicos e físicos e investigar recebimento, armazenamento, higienização, preparo, cocção, conservação e distribuição.
- Verificar tempo e temperatura, contaminação cruzada, saúde dos manipuladores e rastreabilidade.
- Aplicar a lógica do APPCC: pontos críticos, limites, monitoramento, ação corretiva, verificação e registros.

Quesito c Medidas corretivas e preventivas

- Corrigir o fluxo de produção e a separação entre alimentos crus e prontos; revisar equipamentos e procedimentos.
- Capacitar e supervisionar a equipe e adotar medidas de prevenção de acidentes e sobrecarga.
- Aprimorar compras, estoques, fichas técnicas, previsão de demanda, porcionamento, custos e controle do desperdício.

Quesito d Indicadores

- Monitorar conformidade de temperaturas, não conformidades sanitárias e ocorrências de DTA.
- Acompanhar sobras, resto-ingestão, rendimento, perdas de estoque e custo por refeição.
- Avaliar produtividade, aceitabilidade, satisfação, capacitação da equipe e acidentes de trabalho.